

# Bon Voyage 2: Chapter 6

## Vocabulary

U R Y U N C R A B E R U D U P E R S I L  
 Q D E L S A C C G E E F N D B E P O B M  
 J H U J E O B H Q C P R X C M T G H Y V  
 T B W R U V F Z G U H C I U I I J H S M  
 A T H P A I E R P A Y U E U R T T D D Z  
 L A E M V I E A C S W R N F C U R U O X  
 P R O U S T S H U E X V N F D E L O U V  
 N T E A U D E I R N T U E N R A R O N R  
 U F G O I R Z L N U I B G R U U D I Y U  
 À I J U N E R E C E T T E R S U I G A N  
 K A F U E O B E L Q E C I P E E G T L F  
 E B U N P O I S S O N E Q F L N R E Y M  
 B O U N R Ô T I N Q R F À P O R Â P E R  
 R U D Z S O C R O P E L ' A G N E A U F  
 E I G G T O G I G N U N E M O U L E E U  
 H L M D N P U N A L I M E N T R L O C E  
 E L E L Ê O P E N U E R E H C U L P É F  
 N A D I E D N A I V A L D R A M O H N U  
 U N H U N M O R C E A U N O N G I O N U  
 G T C M U N L É G U M E G S Z E T H Q F

MEAT

PORK

THYME

A CRAB

A LEMON

A ROAST

PARSLEY

A SAUCE

A RECIPE

TO SHRED

A VEGETABLE

A LEG OF LAMB

LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

BEEF

LAMB

A DISH

TO ADD

TO PEEL

TO POUR

A GRAPE

TO STIR

TO GRIND

A LOBSTER

BOILING (M)

TO COOK SOMETHING

HIGH TEMPERATURE (ON A STOVE)

FOOD

VEAL

TO CUT

A FISH

A PIECE

AN HERB

A FRUIT

A MUSSEL

AN ONION

BAY LEAVES

A FRYING PAN

A REFRIGERATOR (3)

# Solution

U R Y U N C R A B E R U D U P E R S I L  
Q D E L S A C C G E E F N D B E P O B M  
J H U J E O B H Q C P R X C M T G H Y V  
T B W R U V F Z G U H C I U I I J H S M  
A T H P A I E R P A Y U E U R T T D D Z  
L A E M V I E A C S W R N F C U R U O X  
P R O U S T S H U E X V N F D E L O U V  
N T E A U D E I R N T U E N R A R O N R  
U F G O I R Z L N U I B G R U U D I Y U  
À I J U N E R E C E T T E R S U I G A N  
K A F U E O B E L Q E C I P E E G T L F  
E B U N P O I S S O N E Q F L N R E Y M  
B O U N R Ô T I N Q R F A P O R Â P E R  
R U D Z S O C R O P E L ' A G N E A U F  
E I G G T O G I G N U N E M O U L E E U  
H L M D N P U N A L I M E N T R L O C E  
E L E L É O P E N U E R E H C U L P É F  
N A D I E D N A I V A L D R A M O H N U  
U N H U N M O R C E A U N O N G I O N U  
G T C M U N L É G U M E G S Z E T H Q F